Tort hello Kitty



MAR3STA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 szklanki
cukier kryształ	2/3 szklanki
jajko	4 szt
proszek do pieczenia	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
olej	1 łyżka
woda	1 łyżka
mąka krupczatka	1/2 szklanki
cukier kryształ	2/3 szklanki
jajko	4 szt
proszek do pieczenia	1 łyżka
barwnik rozowy	
olej	1 łyżka
woda	1 łyżka
sok malinowy	1,5 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
budyń śmietankowy	1 szt
cukier kryształ	2 łyżki
masło	2 kostki
masa budyniowa: mleko	3 szklanki
budyń śmietankowy	2 szt
cukier kryształ	1/2 szklanki

masło	2 kostki
glukoza	10 dag
cukier puder	70 dag
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
barwniki spożywcze	
olejek śmietankowy	
masa	70 (cukrowa)
woda	70 ml
masa	1/2 (malinowa)
woda	1/2 szklanki
Ciasto:	1/3 jasne
mąka krupczatka	1/3 szklanki
kisiel truskawkowy	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Ciasto jasne:
z białek i cukru ubić pianę, dodać żółtka, mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Delikatnie mieszając dodać olej i ciepłą wodę. Upiec biszkopt (piec ok 20 min w 180 stopniach), ostudzić i przekroić na pół. Następnie napączować sokiem malinowym wymieszanym pół na pół z przegotowaną wodą.

KROK 2 Ciasto różowe:
z białek i cukru ubić pianę, dodać żółtka, mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia i kisielem. Delikatnie mieszając dodać olej, wodę i kilka kropel barwnika spożywczego aby uzyskać bardziej intensywny kolor. Upiec biszkopt. Piec ok. 20 min w 180 stopniach. Ostudzić i przekroić na pół. Następnie napączować sokiem malinowym wymieszanym pół na pół z przegotowaną wodą.

KROK 3 Masa malinowa:
wodę wymieszać z mąką ziemniaczaną, budyniem śmietankowym i cukrem. Następnie zagotować sok malinowy i dodać wymieszane składniki. Ugotować budyń. Ostudzić i dodawać po łyżce do roztartego na puch masła nadal ucierając. Masę podzielić na dwie części.

KROK 4 Masa budyniowa:
z mleka, budyniu i cukru ugotować budyń i ostudzić. Następnie dodawać po łyżce do roztartego na puch masła nadal ucierając. Masę podzielić na trzy części.

KROK 5 Ciasto jasne posmarować połową masy malinowej i przykryć ciastem różowym. Następnie posmarować jedną częścią masy budyniowej i przełożyć ciastem różowym. Kolejno posmarować masą malinową i przykryć ciastem jasnym.

KROK 6 Górę i boki ciasta posmarować drugą częścią masy budyniowej. Całość schłodzić w lodówce.

KROK 7 Masa cukrowa:
żelatynę zalać zimną wodą i odstawić na 5 min. Cukier puder przesiać. Rozpuścić żelatynę w kąpieli wodnej i dodać glukozę. Uważać by nie zagotować. Zdjąć z kąpieli i dodać olejek śmietankowy. Następnie wsypać cukier puder, wymieszać i wyrobić masę cukrową jak ciasto na pierogi.
Większą część masy cukrowej wymieszałam z różowym barwnikiem spożywczym i po rozwałkowaniu przykryłam tort. Resztę masy podzieliłam mieszając z czerwonym, żółtym, zielonym i czarnym barwnikiem

KROK 8 Do zrobienia Kitty zrobiłam szkic na papierze do pieczenia. Każdy kolor masy cukrowej rozwałkowałam, a następnie przykładając wycięty szablon odbijałam jak na kalce poszczególne części kota. Następnie wycinałam nożykiem poszczególne elementy i składałam jak puzzle. Całość schłodziłam.

KROK 9 Zieloną masę cukrową rozwałkować i za pomocą plastikowych wykrawaczek wycinać literki, schłodzić. Podobnie wycinać kwiatki z różowej masy (ciemniejszy kolor można uzyskać dodając więcej różowego barwnika). Następnie przełożyć Kitty, literki i kwiatki na tort. Do sklejania wszystkich elementów użyłam lukru zrobionego z żelatyny, wody i cukru pudru (po 1 łyżeczce).

KROK 10 Za pomocą szprycy lub rękawa udekorować tort pozostałą trzecią częścią masy budyniowej.